

ORDENANZA SOBRE CONDICIONES TECNICAS E HIGIENICO-SANITARIAS DE HORNOS Y OBRADORES DE PANADERIA, REPOSTERIA Y PASTERIA

Artículo 1:

1. La apertura y funcionamiento de los establecimientos destinados a la elaboración de pan o artículos de repostería y pastelería, así como su ampliación y modificación, requieren la previa licencia municipal, a cuyo efecto, además de cumplir las disposiciones generales del Estado, deberán reunir las condiciones previstas en el Reglamento de Sanidad de este Ayuntamiento* y las que se especifican en la presente Ordenanza.

2. A la correspondiente solicitud de licencia se adjuntará una Memoria en la que, sin perjuicio de los requisitos generales que les sean de aplicación, se expresarán las siguientes circunstancias: Capacidad de producción del establecimiento; sistema de calefacción adoptado y, en su caso, clase de combustible que haya de emplearse en los hornos; materias primas utilizadas; disposición y capacidad de los depósitos de materias primas y combustibles y de los almacenes de productos terminados; características y materiales empleados en la construcción del horno, obrador, tienda en su caso, dependencias, maquinaria, instalaciones complementarias y utensilios; sistemas de desagüe y precauciones adoptadas contra móridos e insectos.

3. Tanto en la Memoria como en el plano que también deberá acompañarse a la solicitud, se especificará en metros cuadrados, la superficie de las soleras, la del obrador con deducción de la del horno y la de los depósitos, almacenes y demás dependencias del establecimiento.

Artículo 2:

1. La calefacción de los hornos de panadería, repostería y pastelería podrá realizarse por cualquier procedimiento industrial.

2. Los hornos de panadería calentados por combustión deberán ser de calefacción indirecta, de modo que ni las materias combustibles ni sus cenizas ni los gases de la combustión estén en contacto con la cara interna de la cámara de cocción ni por tanto con el pan. Los hornos

* Aprobado por el Ayuntamiento Pleno en 25-9-29, 29 y 30 de abril de 1929 y 3 de mayo de 1930.

para repostería que empleen otro combustible distinto de leña seca procedente de monte bajo o seto, deberán ser también de calefacción indirecta como los de panadería.

3. Las bocas de carga y descarga de los hornos deben estar dotadas de una campana de aspiración de vahos que recoja y expulse al exterior a través de una chimenea, los que emanen del horno.

Artículo 3:

1. Los hornos y obradores de panadería, repostería y pastelería sólo podrán instalarse en locales que tengan ventilación directa a la calle, a patios centrales de manzana o a espacios libres, si son edificios de bloques aislados; dicha ventilación deberá realizarse a través de ventanales que cumplan las prescripciones del artículo 5. Únicamente se admitirá que se instalen en plantas-piso, si el edificio es exclusivamente industrial o independiente.

2. Los paramentos o superficies exteriores de los hornos se construirán de forma que no transmitan calor a las paredes de fachada a la vía pública, medianeras y techos y estarán separadas de aquéllas por un espacio mínimo de 0,50 metros y del techo por un espacio de altura no inferior a 1,50 metros. Estos espacios deberán ser practicables y estar dispuestos de modo que el aire pueda circular libremente por ellos, debiendo ser fáciles de limpiar.

3. Los paramentos exteriores de los hornos deberán revestirse con material aislante de poder suficiente para que la temperatura de su superficie no rebase, en momento alguno, los 40 °C, sea cual sea el trabajo que se realice en el horno.

4. Los obradores de pastelería y repostería deberán tener una superficie libre mínima, en planta de 30 m² en el caso de que la industria emplee cinco o menos productores, aumentándose dicha superficie en 3 m² por cada productor que exceda de aquella cifra.

5. Los obradores de panadería tendrán una superficie mínima de 4, 5 y 7 m² por cada metro cuadrado de superficie solera, según se trate de hornos intermitentes, continuos o a cinta respectivamente.

6. Las superficies fijadas se refieren estrictamente a la del espacio que se utilice como obrador, sin contar las destinadas a almacenes, depósitos y otras dependencias del establecimiento.

Artículo 4:

1. Tendrán consideración de fábricas de pan todas las instalaciones en las que su capacidad de producción sea igual o superior a 10.000 kg. diarios de harina elaborada.

2. Las fábricas de pan se considerarán industrias de cuarta categoría, como consecuencia del horario de trabajo, aunque por su superficie, potencia o instalaciones les correspondiera otra inferior.

3. Los obradores de las fábricas de pan vendrán obligados a cumplir las normas sobre ventilación, iluminación e higiene que se establecen en el artículo 3.

Artículo 5:

1. Los obradores de panadería, pastelería o repostería, así como los de las fábricas de pan, deberán tener iluminación directa a la vía pública, patios centrales de manzana o espacios libres de ordenaciones de bloques aislados, mediante ventanales que tendrán en total una superficie no inferior al 5 por 100 de la del obrador, y el antepecho de los mismos estará a más de 1,20 metros sobre el nivel de la calle o, en su caso, a más de 1 metro sobre el de los patios centrales de manzana o espacios libres a que aquéllos se abran.

2. La iluminación de dichos obradores no será inferior a 100 lux, medidos a 1 metro sobre el nivel del suelo.

3. Las puertas de acceso a los locales donde estén situados los hornos y obradores tendrán una anchura y una altura mínima de 1,50 y 2 metros, respectivamente.

4. Las puertas y ventanas de todo el establecimiento cerrarán herméticamente y estarán provistas de dispositivos especiales para evitar la introducción de insectos, roedores y otros animales.

Artículo 6:

1. Los pavimentos de los obradores serán uniformes, lisos, duros y resistentes al roce, impermeables, incombustibles y de fácil limpieza, y podrán ser continuos o de piezas perfectamente rejuntadas, no admitiéndose como pavimento definitivo la chapa de cemento portland. En el caso de que en los suelos existiera algún desnivel, deberá salvarse mediante rampas de suave pendiente.

2. Las paredes deberán revestirse de azulejos blancos, hasta la altura mínima de 2,20 metros; el resto de las paredes y los techos se revestirán de esmalte o pintura plástica de especial resistencia a los lavados frecuentes y al calor.

3. Las entregas de paredes entre sí o con techos, suelos, o estantes, deberán disponerse con acuerdos curvos para facilitar la limpieza e impedir la acumulación de suciedad en los rincones.

4. Tanto las paredes como los techos y pavimentos deberán ser mantenidos constantemente en perfecto estado de conservación y limpieza.

Artículo 7:

1. Los locales objeto de esta Ordenanza estarán contruidos de modo que puedan mantenerse fácilmente en perfectas condiciones de higiene y limpieza, y a este objeto habrá de adecuarse la distribución de hornos, obradores, tiendas, depósitos, almacenes y demás dependencias del establecimiento, el cual deberá presentar en todo momento, al igual que sus máquinas, utensilios e instalaciones, la más escrupulosa pulcritud.

2. Las mesas, mostradores y estanterías serán de mármol o material vitrificado fácilmente lavable, y todos los elementos o utensilios que puedan entrar en contacto con las materias primas o los artículos elaborados o en proceso de fabricación, tendrán características tales, que en modo alguno puedan transmitir al producto propiedades nocivas o sabores desagradables.

3. Los productos elaborados deberán protegerse en armarios, vitrinas, cámaras frigoríficas o mediante cubetas individuales de material higiénico.

4. Para evitar la existencia de roedores, se prohíbe almacenar los géneros y combustibles a menos de 10 cm. de las paredes.

5. Los locales dispondrán de agua potable directa con desagües también directos a la red general de evacuación, provistos de sifones y dispositivos antimúridos.

6. No se podrá comer o pernoctar en los establecimientos objeto de esta Ordenanza, por lo que, de existir o habilitarse en la misma planta locales destinados a tales fines deberán ser totalmente independientes.

7. Queda también prohibido echar o depositar en el suelo papeles y otros desperdicios; a este fin, se instalarán en el local los adecuados recipientes.

Artículo 8:

En cuartos separados y de acceso indirecto se dispondrán los servicios sanitarios integrados como mínimo, por lavabo y ducha, ambos con agua fría y caliente y dotados en todo momento de jabón, detergentes y toallas limpias y por retretes y urinarios inodoros, en el número proporcional al censo de productores del establecimiento, que se fija en las Ordenanzas de Edificación.

Artículo 9:

1. Los almacenes y depósitos de combustibles y, en su caso, los aparatos precisos para el suministro del mismo a los hornos deberán disponerse en dependencias anexas al obrador o sala del horno, en condiciones adecuadas para evitar incendios. Con el mismo fin, quedarán convenientemente separados del obrador o sala del horno, los depósitos de materias primas, almacenes de productos terminados y demás dependencias del establecimiento.

2. En los obradores de las panaderías el depósito de harina tendrá capacidad para almacenar, por lo menos, el número de sacos necesarios para la producción normal de dos semanas, con un mínimo en todo caso, de 30 m³. Estos sacos no deberán apilarse en más de seis hileras, debiendo dejarse, a todo lo largo del depósito, un pasillo de 1,50 metros de ancho como mínimo, para la carga y descarga.

Artículo 10:

1. Las instalaciones eléctricas, tanto de alumbrado como de calefacción, accionamiento de motores y demás usos, aparte de satisfacer las exigencias de las Reglamentaciones aplicables, deberán disponerse bajo tubo y reunir las máximas garantías de seguridad.

2. Cuando la calefacción en los hornos se realice mediante energía eléctrica, el cuadro de mandos de la instalación se colocará en la propia pared del horno o en sus proximidades.

Artículo 11:

La autorización del trabajo nocturno en las panaderías ubicadas en zonas residenciales se supeditará a la circunstancia de que los ruidos que produzca su funcionamiento no sobrepasen, en momento alguno, los 30 decibelios, medidos en la forma que se determina en las Ordenanzas de Edificación. A este fin, en los motores, máquinas operadoras, transmisiones y demás elementos que lo precisen, deberán intercalarse antivibrantes elásticos y piñones de accionamiento de material no metálico.

Artículo 12:

Sin perjuicio de lo preceptuado por esta Ordenanza, la instalación de los motores, máquinas operadoras, transmisiones y aun la de los propios hornos, dentro de los locales a que la misma se refiere, se sujetará a las prescripciones contenidas en las restantes Ordenanzas municipales y a las disposiciones generales que le sean de aplicación.

Artículo 13:

1. Los establecimientos dedicados al despacho de pan se ajustarán a las disposiciones que les afecten de la Ordenanza de Policía de Abastos sobre panaderías * y del Reglamento Municipal de Sanidad,** estas últimas en cuanto no se opongan a las siguientes prescripciones:

- a) Deberán tener local independiente de toda otra industria, que no sea la similar de confitería y pastelería;
- b) los locales dedicados al despacho al público y a trastienda o almacén, deberán tener una superficie conjunta mínima de 20 m²;
- c) el pavimento de dichos locales será de baldosas, mosaico hidráulico o material análogo; los muros y techos serán impermeables, lisos y de fácil limpieza, revestidos aquéllos de azulejos de tonos claros o material similar hasta una altura mínima de 2,20 metros;

* De 16-7-63.

** De 25-9-29, 29 y 30-4-29 y 3-5-30.

d) existirá un anexo utilizable para cuartos de aseo con agua corriente y lavabo inodoro y ventana directa al exterior o provista de ventilación artificial suficiente;

e) las estanterías o armarios y el mostrador estarán recubiertos de material impermeable y fácilmente lavable;

f) todas las instalaciones deberán reunir análogas condiciones de impermeabilidad y limpieza y las puertas y ventanas tendrán dispositivos contra las moscas y roedores.

2. En dichos establecimientos el pan se guardará en armarios o estanterías y debidamente protegido del polvo, insectos, y demás contactos nocivos, mediante vitrinas, cortinas limpias u otras disposiciones análogas.

Disposición final

Esta Ordenanza deroga totalmente los artículos 1.036 a 1.049 de las Ordenanzas municipales de 1947.

Disposición transitoria

1. Los actuales titulares de hornos y obradores de panadería, pastelería y repostería, así como los de establecimientos de despacho de pan, deberán en el plazo de tres años, adaptar sus establecimientos a las disposiciones de esta Ordenanza.

2. Cuando por imposibilidad manifiesta de índole material no pudiera adaptarse algún establecimiento a las normas de los artículos 3, números 1, 4 y 5; 4, número 3; 5, números 1 y 29, números 2 y 13 b), el interesado deberá ponerlo en conocimiento de la Autoridad municipal, con antelación suficiente para que ésta, previa comprobación e informe de los Servicios técnicos, señale las obras que deban efectuarse con el fin de obtener la mayor adaptación posible de los locales e instalaciones a lo dispuesto en dichos preceptos dentro del referido plazo de tres años.

3. Cuando se compruebe la imposibilidad de adaptar el establecimiento de forma que ofrezca las garantías técnicas e higiénico-sanitarias mínimas e indispensables, el Ayuntamiento, previo estudio y calificación de estas circunstancias por la Comisión provincial de Servicios técnicos a la que se remitirá el expediente, podrá revocar la licencia.

(Vigente a partir de 21 de septiembre de 1965).